

GIBA, Appunti di degustazione: dieci anni di Carignano

Date : 19 gennaio 2018



Affascinante e coinvolgente. Così può definirsi la **degustazione verticale di Carignano** dal 2005 al 2014, organizzata dalla *cantina Giba*. Con il supporto tecnico dell'enologo dell'azienda *Andrés García Blas*, abbiamo valutato il vitigno indiscusso *'re' del Sulcis* di dieci annate consecutive. L'occasione è stata importante per conoscere l'**evoluzione di questo vitigno anno dopo anno** e discuterne le potenzialità e le prospettive.

Importato dai *fenici* o dagli *spagnoli* - come tanti vitigni l'**origine è incerta** - il **Carignano** vive oramai da tanto tempo nel **territorio sulcitano**, dove ha trovato, nei terreni sabbiosi che si estendono *da Portoscuso a Teulada*, passando per *Carloforte, Sant'Antioco e Calasetta* e le zone più calde quali *Giba e Santadi*, il proprio territorio di elezione per esprimersi in maniera unica e irripetibile, innescando con queste terre uno **scambio simbiotico dal quale si ottiene un vino longevo**, di giusta trama tannica, apprezzato in tutto il mondo con puntuali riconoscimenti importanti a tutte le fiere internazionali. L'allevamento ad **alberello tipico mediterraneo** e la particolarità, quasi unica nel mondo enologico, di non essere innestato ma di godere del *'piede franco'* regalano tipicità e territorialità a tutti i vini prodotti in questa arida e poco fertile zona. Le rese per ettaro inferiori ai 40 quintali fanno ben comprendere la concentrazione di profumi, struttura e corpo che offre il **Carignano del Sulcis**.



DEGUSTAZIONE. Nella **verticale di 10 anni consecutivi** abbiamo fornito una valutazione sulle potenzialità, affidabilità qualitativa, longevità e stato evolutivo di questo vitigno, dal 2005 al 2007 come *Igt* e dal 2008 sotto la denominazione **Carignano del Sulcis Doc**. La prima annata con la nuova guida amministrativa e l'enologo spagnolo è del 2011.



2005: Non in grande forma, già dal colore piuttosto spento e naso austero. Si apre successivamente, ma in bocca è decadente. Evidentemente risente di tanti anni e non porta con sé il bouquet classico.

2006: Si presenta immediatamente aranciato, con una forte ossidazione e un finale decisamente amaro. Per ora due annate che non hanno mantenuto le promesse iniziali.

2007: Finalmente un colore granato, ma con una espressione un poco più vivida. Acidità ancora presente, anche se in bocca chiude un poco evanescente.

2008: Il primo vino imbottigliato a *San Giovanni* e quindi che può fregiarsi della denominazione *Carignano del Sulcis*. Il vino si presenta stanco con un colore ambra che non ti aspetti. Al naso la maderizzazione è molto presente ed è deludente anche in bocca.

2009: Finalmente un colore granato trasparente, ma vivido. Le speziature sono minime ma il frutto è ancora presente in bocca. Un vino che denota la giusta evoluzione.

2010: Questa è la prima annata in cui la massa viene lavorata completamente presso la *cantina Giba*. Le note sono caratteristiche di grafite, foglie secche. I tannini però risultano un poco asciutti, sommersi dalla nota alcolica.

2011: Annata di buona struttura ed intensità aromatica. Inizialmente le note di volatili sono decisamente percettibili ma poi lasciano spazio ad un frutto ben misurato con un finale di spezie dolci ed esterificazioni molto piacevoli. In bocca chiude con una nota acida ancora presente.

2012: Di colore rosso rubino prezioso e brillante, un naso decisamente caratteristico che esprime tutta la sua territorialità. Note di bacche scure, cenni minerali. Bocca di piacevole struttura e potenza, tannini fitti. Finale più largo che lungo. Finale alcolico è leggermente esuberante.

2013: Altra annata particolarmente espressiva. Inizialmente un poco austero al naso lascia poi spazio a sensazioni di bacche rosse e nere mature, ribes e more, con tratti minerali di terra, liquirizia e grafite in un susseguirsi continuo. La bocca è perfetta, con il giusto volume e la corretta ampiezza senza mai risultare pesante, anche con una componente alcolica ben presente. Una bocca decisamente piacevole e rotonda con tannini e acidità maturi e perfettamente fusi.

2014: Un naso molto intenso ma con note di gioventù ben espresse. La parte fruttata è definita da sensazioni raffinate di frutta, lampone, mora, accompagnate da una nota minerale e balsamica di macchia mediterranea. La bocca è molto viva con un tannino deciso e presente, esuberante per gioventù, accompagnato da un'acidità notevole. Tratti che definiscono un vino giovane che ha la giusta necessità di stare in bottiglia ancora qualche mese per avere una maturità piena ed un equilibrio perfetto. Da assaggiare tra 6 mesi con la certezza di ritrovare un vino di grande carattere.

Ferruccio Sabiucci (*sommelier*)

(admaioramedia.it)